

FÓRUM ESTADUAL DE REGULARIZAÇÃO DE AGROINDÚSTRIAS DE ALIMENTOS E BEBIDAS

CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS



Novembro - 2017

SEGURANÇA ALIMENTAR X SEGURANÇA DO ALIMENTO



VIGILÂNCIA SANITÁRIA



Conjunto de ações capaz de eliminar, diminuir ou prevenir **riscos à saúde e de intervir nos problemas sanitários decorrentes do meio ambiente, da produção e circulação de bens e da prestação de serviços de interesse da saúde.**

(Lei 8080/90).

Produtos sob Vigilância Sanitária

Medicamentos



Produtos Médicos



Produtos para diagnóstico



Alimentos



Cosméticos



Produtos de higiene pessoal



Produtos de higiene dos ambientes



O QUE É VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS ?

Entende-se por vigilância sanitária um conjunto de ações capaz de **eliminar, diminuir ou prevenir riscos à saúde** **intervir nos problemas sanitários decorrentes:**

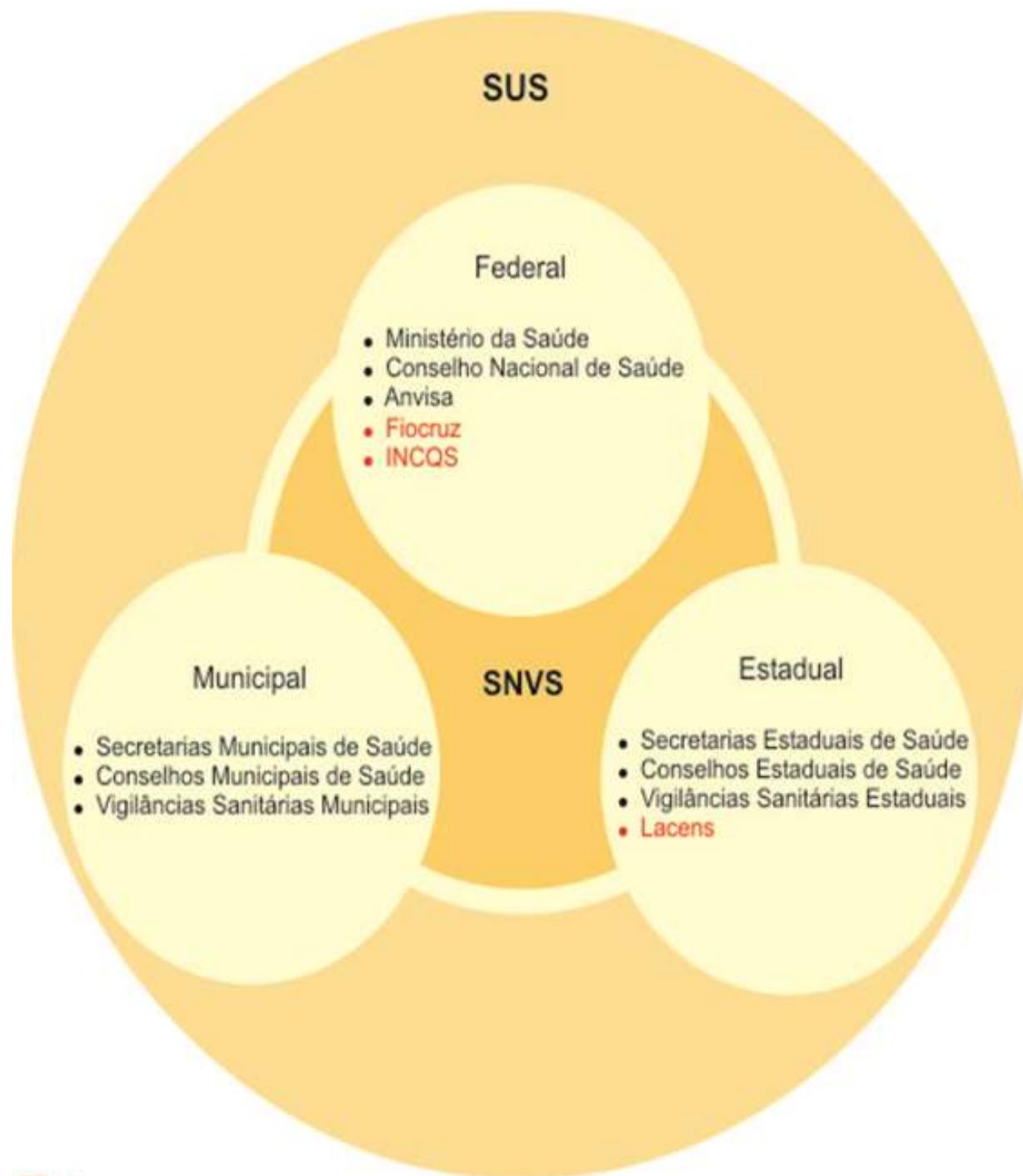
da produção, da circulação de bens, da prestação de serviços de interesse da saúde.

- **Alimento = bem de interesse da saúde.**
- **Transporte do Alimento = circulação de bem de interesse da saúde**
- **Serviços de Alimentação = prestação de serviço de interesse da saúde**

Minimização do risco sanitário

Risco: *probabilidade da ocorrência de dano como efeito de um perigo.*





SUS: Sistema Único de Saúde

SNVS: Sistema Nacional de Vigilância Sanitária

Anvisa: Agência Nacional de Vigilância Sanitária

Fiocruz: Fundação Osvaldo Cruz

INCQS: Instituto Nacional de Controle de Qualidade em Saúde

Lacens: Laboratórios Centrais de Saúde Pública

■ Órgãos de apoio técnico

Inspeção Tradicional

- “Piso, parede e teto”
- Identificação situação irregular
- Caráter mais punitivo



Novo perfil profissional



- Conhecimentos multidisciplinares
- Visão mais ampla ⇒ processo produtivo
- Dados científicos ⇒ tomada de decisões
- Instrumentos e metodologias de inspeção
- Postura corretiva e educativa

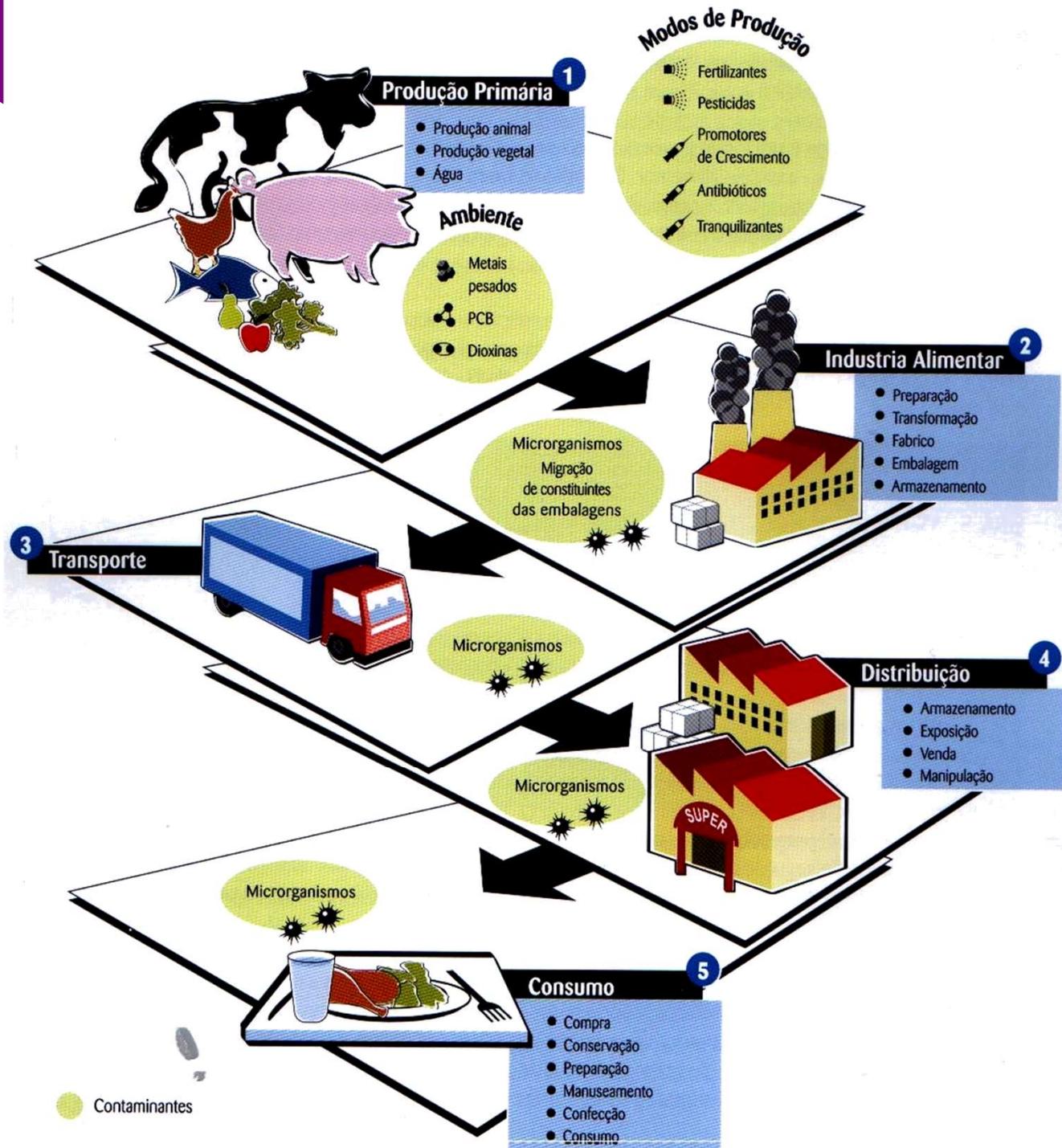
Política Nacional de Alimentos

Foco no Processo Produtivo



- Avaliação em todas as fases
- Enfoque nos aspectos de risco
- Ações preventivas e não ações corretivas
- A responsabilidade é de quem produz.

A contaminação dos alimentos ao longo da cadeia alimentar



BOAS PRÁTICAS

Procedimentos que devem ser adotados em serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico sanitária e a conformidade dos produtos elaborados às normas.



Controle de Alimentos no Brasil



MAPA- Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

MDIC - Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio

MCT - Ministério da Ciência e Tecnologia

MDS - Ministério do Desenvolvimento Social

MJ - Ministério da Justiça

MMA - Ministério do Meio Ambiente

MME - Ministério das Minas e Energia

MRE - Ministério das Relações Exteriores

MS - Ministério da Saúde

09 Ministérios

CONTROLE SANITÁRIO DE ALIMENTOS

Competências Compartilhadas

MAPA

- Produção Primária
- Controle das empresas beneficiadoras de produtos de origem vegetal (minimamente processados) e indústrias de processamento de bebidas
- Controle das indústrias de processamento de produtos de origem animal

SNVS

- Controle dos estabelecimentos comerciais: serviços de alimentação, supermercados, dentre outros
- Controle das indústrias processadoras de: amendoins e derivados, água mineral natural, conservas vegetais, gelados comestíveis, sal para consumo humano, dentre outros
- Controle de todos os produtos alimentícios expostos à venda

Produtos de Origem Animal



Produção Primária



Indústria



Armazenagem Distribuição



Comercialização

AGRICULTURA

SAÚDE

Produtos de Origem Vegetal



Produção Primária



Minimamente Processados



Indústria



Armazenagem Distribuição

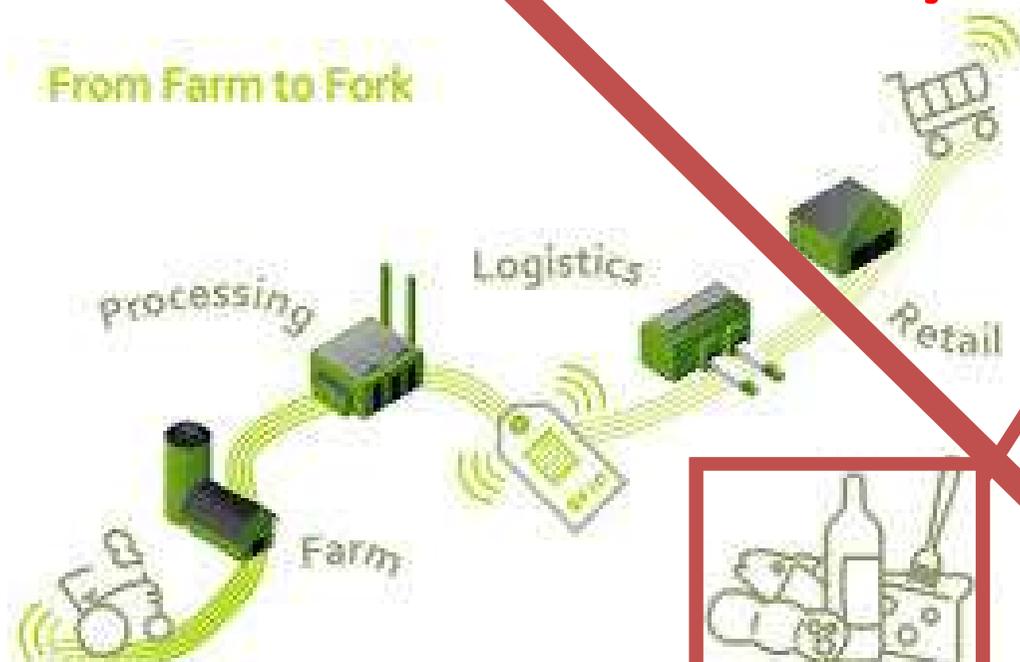


Comercialização

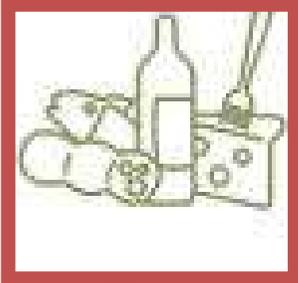
AGRICULTURA

SAÚDE

Fiscalização de alimentos de origem animal



FISCALIZAÇÃO
Vigilância Sanitária



Produto
final

INSPEÇÃO
MAPA/ IAGRO/ SIM



- Produto - monitoramento
- Estabelecimento – Fiscalizações de rotina, denúncias

Todo alimento deve estar regularizado junto aos órgãos de fiscalização para que possa ser comercializado.

Decreto-lei 986/69

OS PRINCIPAIS CONCEITOS



Obrigada!!!

Jane Soila Domingues
Gerência Técnica de Alimentos
GTALI/CVISA/DGVS/SES/MS
gtali@saude.ms.gov.br
(67) 3312-1145